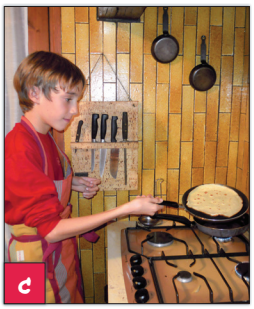
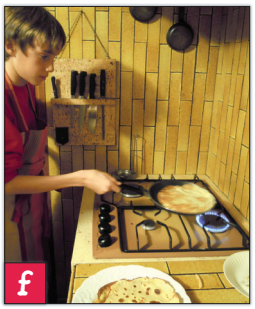
La recette des crêpes pour la Chandeleur

Primaire

Voici la recette des crêpes. Ce n'est pas compliqué et en plus, c'est très bon !

1 Lis la recette des crêpes et associe chaque consigne à la photo correspondante.





Liste des ingrédients

- 250 g farine
- 50 cl de lait
- 3 œufs
- une pincée de sel

Liste des ustensiles de cuisine

- un saladier
- une louche
- une cuillère en bois
- une poêle
- un fouet

1	Mets dans le saladier la farine et le sel.
2	Casse les 3 œufs dans le saladier.
3	Mélange-les bien avec la farine et le sel.
4	Verse le lait petit à petit sans arrêter de tourner.
5	Laisse reposer la pâte pendant une heure.
6	Avec ton papa ou ta maman, fais chauffer la poêle. Puis, prends de la pâte avec une louche et verse-la sur toute la surface de la poêle.
7	Fais cuire la crêpe et retourne-la en la faisant sauter en l'air. Attention à ne pas la faire tomber par terre !
8	Une fois que les deux côtés de la crêpe sont cuits, fais glisser la crêpe dans une assiette.

Tu peux y mettre de la confiture, du chocolat chaud, du beurre ou tout ce que tu aimes !

Bonne dégustation !!

SANTILLANA FRANÇAIS © 2014

Solutions 1-d ; 2-h ; 3-b ; 4-e ; 5-a ; 6-g ; 7-c ; 8-f